

■ 産学連携の取り組みから誕生した、豊かなうま味と栄養が自慢の特別なきのこ ■

豊茸 (HOUDAKE) の本格販売を開始

～ 社会課題解決と大学の研究シーズ活用による持続可能な生産・経営を目指して ～

関西大学(大阪府吹田市)とJAながの(長野県長野市)は、うま味と栄養が豊かな特別なきのこブランド「豊茸 (HOUDAKE)」を共同開発し、このたび、阪急百貨店(大阪府大阪市)の協力により、1月26日(金)～1月28日(日)の間、阪急うめだ本店地下食料品売場にて販売します。

本件のポイント

- ・社会課題となっているきのこ生産者の減少を食い止めるために関西大学×JAながのが協働
- ・約5年の歳月をかけて大学の研究力と総合力を活用したうま味と栄養価の高い特別なきのこを開発
- ・阪急百貨店の協力で、阪急うめだ本店にて期間限定で販売を実施

■ 社会課題 “きのこ生産者の減少” を食い止めるためのプロジェクト

きのこの生産量が全国1位の長野県では、近年きのこ栽培農家の減少が大きな課題となっています。その要因の一つに低価格の商品では経営が成り立たないということがあげられます。この社会課題解決に向け、関西大学商学部の西岡健一教授とJAながのが協働し、付加価値の高い新しいきのこをプロデュースする産学連携プロジェクトを始動しました。まずはきのこの単価を上げることが生産者減少を解消する第一歩と考え、機能性の高いきのこの開発に着手。うま味成分や栄養成分であるアミノ酸の研究をしている関西大学化学生命工学部の老川典夫教授の研究シーズを活用し、約5年の歳月をかけて栽培方法などを開発(特許出願中)。豊茸 (HOUDAKE) ブランドのきのこ(ぶなしめじ、えのきたけの2種)の商品化に至りました。

■ うま味成分や栄養成分であるアミノ酸が豊富なぶなしめじの開発

記憶や学習などの脳の高次機能制御や、美肌効果などに関係する「D-アミノ酸」を用いた世界的に例のない実験栽培を繰り返し完成したぶなしめじはうま味成分に関わるアミノ酸含有量が、一般的に栽培された、ぶなしめじの約2倍。臭みが少なく、しっかりとした歯応えが特長で、販売価格は一般的なぶなしめじの約3倍になります。



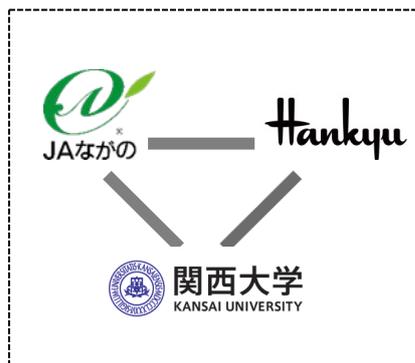
(栽培の様子)

■ 3倍の値がつく高級きのこの販売

豊茸 (HOUDAKE) の販売戦略立案には、西岡ゼミの学生たちがブランディングからマーケティング、テスト販売を兼ねた市場調査などを実施。学生自身も売り場に立って直接購入客とコミュニケーションを取り、高価格であっても、品質や開発ストーリーを知ってもらうことで、抵抗感なく購入されることを確認しました。

また、阪急うめだ本店で販売するにあたり、本学の卒業生であり料理コラムニストの山本ゆり氏に豊茸 (HOUDAKE) のレシピ提供を受けるなど、大学ならではの研究力と総合力で豊茸 (HOUDAKE) の魅力を発信。将来的には海外市場も視野に入れ、国際特許の取得に向けた準備を進めています。

豊茸 (HOUDAKE) / ぶなしめじ (左) ・ えのきたけ (右)



▼ 豊茸 (HOUDAKE) ホームページ <https://houdake.jp/>

《阪急うめだ本店での販売について》

【販売日時】1月26日（金）10：00～1月28日（日）20：00

【販売場所】阪急うめだ本店地下食料品売場（大阪府大阪市北区角田町8番7号）

【販売価格】299円（税込）



↑阪急うめだ本店での販売の様子↑

《料理コラムニスト・山本ゆりさんによる 豊茸（HOUDAKE）レシピ》

●たっぷり豊茸（ぶなしめじ）ポテサラ

にんにくしょうゆで甘辛く炒めたしめじをじゃがいもと同量、たっぷり混ぜたポテトサラダ。しめじの水分でしっとり！きのこの旨味でちょっとオシャレな味に仕上がります。



●たっぷり豊茸（ぶなしめじ）クリームスープ

しめじがゴロゴロ入った食べ応えのあるクリームスープ。バターでしっかり炒めることで旨味がすごく出て美味しい！牛乳を増やしてサラッと仕上げたり、もっと煮詰めてパンにディップのようにのせて食べるのもおいしいです。



※レシピの詳細は後日関西大学ウェブサイトおよび Instagram 等にて公開予定



山本 ゆり

■料理コラムニスト。

1986年、大阪府生まれ。2009年関西大学社会学部卒業。

広告代理店に就職し営業を経験、現在は3児の母。

大学時代に始めたブログ「含み笑いのカフェごはん

『syunkon』が主婦層を中心に絶大な支持を得て、

2011年に初の料理本『syunkon カフェごはん』（宝島社）を出版。

その後、シリーズ化され、累計700万部を超えるベストセラーとなる。

2021年発行の最新刊『おしゃべりな人見知り』（扶桑社）

は、料理レシピ本大賞2021 エッセイ賞を受賞。

※豊茸（HOUDAKE）について、取材をご希望の方は、お手数ですが下記までご連絡をお願いします。

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当：玉村、明原、中村

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel.06-6368-0201 Fax.06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp